

大和の伝統野菜 大和丸なす (奈良県奈良市産)

毎年大好評の
『大和丸なす』…
今年もはじまります!



身がしっかり詰まった、ボリュームたっぷりの丸なす
煮ても焼いても、蒸しても美味しい
日々丹精込めた、生産者の心意気を感じられる野菜です

※ まず箱から取り出す際に、ヘタのトゲが刺さらないように
充分ご注意ください・・・新鮮で美味しい証拠です!



煮てもよし!
焼いてもよし!
いろいろ楽しめます!

こちらの方がつくられています!



松本農園
(奈良県奈良市)

※季節や天候によって
生産者・生産地は変更
する場合がございます。



- (歴史) ● 正倉院の文書に、『なす』に関する記載があり、平城京の時代から、奈良ではなすの生産がされていたことがわかっています。
- (特長) ● 肉質がよく締まっているので、歯ごたえが良く、煮くずれしにくい!
● アクも少ないので、いろいろな料理に使っていただけます!
● 6月～10月まで、安定的に出荷できます!



オススメ料理 **どんな料理にも使いやすいですが、特に油を使った料理とは相性バツグンです!**



現在～10月頃まで、品質・出荷量とも安定してお届けします…
ぜひメニュー化などのご相談いただければ幸いです